



## Neubalac G Dry

### **OPIS PRODUKTU**

Neubalac G Dry to gliceryna w formie sypkiej.

### **SKŁAD JAKOŚCIOWY**

Gliceryna jakości farmaceutycznej, nośnik – krzemionka.

### **ZASADA DZIAŁANIA**

Ketoza (acetonemia) jest chorobą przemiany materii związaną z wysoką wydajnością krów. Występuje w fazie rozdojenia (do 8-ego tygodnia po wycieleniu, średnio w 28 dniu). Krowy cierpiące na ketozę szybko tracą apetyt, chudną i zmniejsza się wydajność mleka. Głównymi przyczynami ketozy pierwotnej są błędy żywieniowe, a między innymi niedostateczne zaopatrzenie krów po wycieleniu w energię pochodzącą z węglowodanów. Dlatego uzasadnione jest stosowanie w okresie okołoporodowym dodatków zmniejszających skutki ujemnego bilansu energetycznego tzw. prekursorów glukozy. Sprawdzonym i zalecanym dodatkiem jest gliceryna, który w żwaczu przekształca się w glukozę. Gliceryna w czystej formie jest gęstą, lepłą cieczą, co utrudnia jego zastosowanie w żywieniu krów mlecznych. **Neubalac G Dry** to sypka postać gliceryny o przyjemnym smaku i zapachu.

### **ZALETY STOSOWANIA**

- zmniejsza ryzyko wystąpienia ketozy i zespołu stłuszczonej wątroby
- poprawia wydajność mleczną
- poprawia smakowość kiszonki, mieszanki paszowej

### **PRZEZNACZENIE I DOZOWANIE**

Preparat stosuje się w żywieniu krów mlecznych w celu ochrony ich przed ketozą.

Profilaktycznie – na dziesięć dni przed porodem

250 g preparatu na pasze objętościowe na sztukę na dzień

Po porodzie minimum przez pierwsze 3-4 tygodnie laktacji:

500 g bezpośrednio na pasze objętościowe na sztukę na dzień

### **TERMIN PODAWANIA**

Zaleca się rozpoczęcie stosowania na dwa tygodnie przed planowanym wycieleniem i przez pierwsze cztery tygodnie laktacji. Dla krów o wysokich wydajnościach mlecznych podawanie preparatu można przedłużyć na dalszy okres laktacji.

### **OPAKOWANIE**

worek 25 kg,

### **TERMIN PRZYDATNOŚCI I SPOSÓB MAGAZYNOWANIA**

24 -M-ce od daty produkcji. Przechowywać suchych, chłodnych i zacienionych pomieszczeniach.

Brenntag Polska Sp. z o.o.

[www.brenntag.pl](http://www.brenntag.pl)

HACCP

